

N° déclaration d'existence : 82 26 000 12 26

Dates  Formation éligible au **CPF**	Du 05 au 07 octobre 2021 Du 03 au 05 novembre 2021 Du 07 au 09 Décembre 2021 Du 04 au 06 janvier 2022 Du 01 au 03 mars 2022 Du 05 au 07 avril 2022 Du 03 au 05 mai 2022 Du 08 au 10 juin 2022 Du 28 au 30 Juin 2022
Coût HT : **COUT TTC :** **Coût heure/Stagiaire :**	**550,00 €uros HT** **660,00 €uros TTC** 26,19 €uros HT
Durée :	21 heures **A Suze-la-Rousse**
Effectif minimum : **Effectif maximum:**	**8** **25**

Module 2 du Certificat de dégustateur
APPROFONDIR LES TECHNIQUES DE DEGUSTATION

Public concerné :

► Professionnels de la production viticole (Œnologues, viticulteurs, chefs de cave, maîtres de chais, courtiers…), professionnels de la commercialisation, du marketing, de la restauration, de la sommellerie, de la distribution agro-alimentaire, experts, personnes en reconversion professionnelle

Prérequis : Aucun

Objectifs

► Acquérir et perfectionner les techniques de dégustation appliquée à l'ensemble des vins issus de différents cépages et différentes régions viticoles en mettant en évidence l'influence organoleptique des origines géographiques, des différentes élaborations et techniques d'élevage.

Moyens pédagogiques mis en œuvre

► Exposés théoriques - Documents pédagogiques – Diaporama- Travaux pratiques et dégustations

Moyens d'encadrement

► L'Université du Vin assure l'organisation et l'encadrement pédagogique. Elle garantit la qualité de l'enseignement et le recrutement d'intervenants spécialisés. En matière de dégustation et d'analyse sensorielle, l'Université du Vin capitalise 30 ans de travail d'enseignement et de jury

Modalités d'évaluation à l'issue de la formation :

► En fin de module, une évaluation des compétences acquises est réalisée sous forme d'exercices écrits individuels (ex : questions de compréhension, tests de reconnaissance de caractères, commentaire de dégustation écrit).

► Remise aux stagiaires d'un questionnaire de satisfaction en fin de formation

A l'issue de la formation :

►Remise au stagiaire d'une attestation de formation.

Modalités pratiques :

► Lieu des cours : Université du Vin à Suze la Rousse.

► Accessibilité : L'accessibilité des locaux et de la formation possible pour les personnes en situation de handicap. L'équipe de l'Université du Vin se tient à votre disposition, en amont de la formation, pour mettre en œuvre les mesures d'accompagnement nécessaires.

► Délai d'accès : Etude des dossiers par l'organisme de formation et acceptation dans la limite du nombre de participants maximum prévu et des prérequis éventuels. L'Université du Vin se réserve le droit d'accepter les candidatures jusqu'à la veille de la formation et sous réserve d'une solution de financement assurée et justifiée.



Université du Vin - Le Château
26790 Suze-La-Rousse - France
Tél. +33 (0)4 75 97 21 30
contact@universite-du-vin.com
universite-du-vin.com

SIRET : 324 249 937 00016 / CODE APE : 9499Z / N°TVA : FR67 324 249 937
DOMICILIATION BANCAIRE CRCA DRÔME ENT. MONTÉLIMAR : 13906 00175 24621609000 94



MODULE 2
APPROFONDIR LES TECHNIQUES DE DEGUSTATION

Décrire et noter un vin. Comprendre et identifier quels facteurs extérieurs interfèrent sur la qualité et l'expression des vins. Appréhender les notions de cépage et d'origine.

PROGRAMME

***** 1ère journée***

Consolider les bases de la dégustation et de l'expression des sensations. Les différents systèmes de notation. Lier un commentaire de dégustation à la notation.
Incidence des choix techniques sur la constitution et l'expression des vins :
Approche gustative de la compréhension des tanins dans le vin.

***** 2ème journée***

Incidence des choix techniques sur la constitution et l'expression des vins :
L'effervescence dans les vins : du vin tranquille au vin mousseux
Rapport sucre/ acidité/ alcool : du vin sec au vin liquoreux

***** 3ème journée***

Les cépages, définition, origine, diversité : comprendre la diversité des caractéristiques d'un cépage en fonction de facteurs environnementaux, l'expérimenter par la dégustation.
Segmentation des catégories de vin en France et en Europe, éléments d'étiquetage (compréhension et réglementation).

Evaluation de l'acquisition des compétences du module 2.

NB : Chaque jour, des exercices pratiques de dégustation permettent d'approcher les caractéristiques organoleptiques des facteurs étudiés



Université du Vin - Le Château
26790 Suze-La-Rousse - France
Tél. +33 (0)4 75 97 21 30
contact@universite-du-vin.com
universite-du-vin.com

SIRET : 324 249 937 00016 / CODE APE : 9499Z / N°TVA : FR67 324 249 937
DOMICILIATION BANCAIRE CRCA DRÔME ENT. MONTÉLIMAR : 13906 00175 24621609000 94